

# Speiseplan Mensa April 2020

## Adalbert-Stifter GS - schweinefleischfrei

- KW 14**
- 01. Mittwoch: Salzkartoffeln 14,G mit Paprika-Kräuter-Quark 14,G und buntem Salat 3,10,14,AW,AG,G,J,L
  - 02. Donnerstag: Hausgemachte Quark-Grieß-Nocken 14,15,AW,C,G mit Vanillesoße 14,G, danach Pfirsichwürfel
  - 03. Freitag: Zartes Putengulasch 14,G mit böhmischen Knödeln 14,15,AW,C,G, danach Salat 3,10,14,AW,AG,G,J,L


- KW 15**
- 06. Montag:
  - 07. Dienstag:
  - 08. Mittwoch:
  - 09. Donnerstag:
  - 10. Freitag:

**Osterferien!**



- KW 16**
- 13. Montag:
  - 14. Dienstag:
  - 15. Mittwoch:
  - 16. Donnerstag:
  - 17. Freitag:

- KW 17**
- 20. Montag: Döner 14,AW,G zum selbst belegen - mit Putenfleisch, Salat & Dönersoße 1,9,10,14,C,G,J, danach ein gekochtes Osterei c
  - 21. Dienstag: Karotten-Rahm-Süppchen 14,G,I, danach süße Quarkkälchen (ohne Rosinen) 14,AW,G mit Apfelsmus 3
  - 22. Mittwoch: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G & Gurkensalat 3,10,14,AW,AG,G,J,L
  - 23. Donnerstag: Rahmgeschnetzeltes von der Pute 14,G,I mit Nudeln AW, danach Fruchtejoghurt 14,G
  - 24. Freitag: Ofenfrischer Putenbraten 14,G,I mit Eier-Spätzle 15,AW,C und Salat 3,10,14,AW,AG,G,J,L

- KW 18**
- 27. Montag: Fischstäbchen  14,AW,D,G mit Salzkartoffeln 14,G, & Remoulade 1,2,9,14,AW,C,G,J,L, danach Obst
  - 28. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Pudding 1,14,G
  - 29. Mittwoch: Süßer Apfel-Quark-Auflauf 3,14,15,AW,C,G mit Vanillesoße 14,G, danach Rohkost
  - 30. Donnerstag: Zartes Rindergulasch mit Semmelknödel 14,15,AW,C,G, danach Salat 3,10,14,AW,AG,G,J,L

### Osterferien vom 06.04. bis 19.04.2020

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

#### Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

#### Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als

10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere

